Kombikomfyr

QSG 770 X

Brukerveiledning

NO

Norsk

⚠ Viktige sikkerhetsopplysninger

Denne advarselen er gitt av hensyn til din og andres sikkerhet. Vi ber deg derfor lese installasjons- og brukerveiledningen nøye.

Installering

- Installeringen skal utføres av kompetente og kvalifiserte installatører og i henhold til gjeldende regelverk.
- Hvis det er nødvendig å gjøre noen endringer i det elektriske anlegget for å kunne installere komfyren, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Sørg for at luften kan sirkulere fritt rundt gassenheten. Dårlig ventilasjon kan føre til surstoffmangel.
- **ADVARSEL: Når man lager mat med gass, produseres det varme og fuktighet i rommet som komfyren er installert i. Sørg for at det er god ventilasjon i rommet. Hold naturlige ventilasjonsåpninger frie, eller installer en kjøkkenvifte med avtrekksrør. Be installatøren om råd hvis du er i tvil.**
- Unngå å plassere komfyren i nærheten av lett antennelige materialer som gardiner og kjøkkenhåndklær.
- Tilfør komfyren gass av den typen som er oppgitt på det aktuelle klistremerket som er plassert like ved gasslangen.

Barns sikkerhet

- Denne komfyren er beregnet på å brukes av voksne. Pass derfor på at barn ikke leker med den.
- Komfyren er varm lenge etter at den er skrudd av. Hold alltid barn under oppsyn og sørg for at de ikke rører overflatene eller oppholder seg i nærheten av komfyren når den er i bruk, og når den ikke er helt avkjølt.

Bruk av komfyren

- Denne komfyren er beregnet på matlaging og må ikke brukes til andre formål.
- Det er farlig å endre eller prøve å endre egenskapene til komfyren.
- Ustabile eller deformerte kjeler må ikke plasseres på blussene eller kokeplatene ettersom de kan forårsake ulykker hvis de velter eller koker over.
- Vær ekstra forsiktig når du bruker olje eller fett i matlagingen.
- Hvis komfyren er utstyrt med lokk, er det for å beskytte overflaten mot støv når det er lukket, og for å stoppe fettsprut når det er åpent. **Ikke bruk lokket til andre formål.**
- Rengjør alltid lokket før du lukker det.
- La blussene og/eller kokeplatene avkjøles før du lukker lokket.
- Alle lokk av plateglass eller emalje er avtakbare for å forenkle rengjøringen.
- **Sørg for at bryterne alltid står i stillingen "●" (Stopp) når komfyren ikke er i bruk.** Bruk alltid langpanne under risten når du bruker grillen eller steker kjøtt på risten. Ha litt vann i langpannen for å unngå at fettet blir svidd og gir ubehagelig lukt.
- Bruk alltid ovnshansker når du skal ta noe ut av ovnen.
- Tilbehøret (risten og langpannen) bør vaskes før de brukes første gang.
- Vær forsiktig ved bruk av rengjøringsprodukter i sprayform. Spray aldri direkte mot motstands- eller termostatlampen.
- Hvis store mengder olje, kjøttkraft eller lignende renner ut i bunnen av ovnen når du setter inn eller tar ut mat, må du tørke det vekk før du bruker ovnen for å unngå ubehagelig røyk og fare for at væsken tar fyr.
- Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må komfyren alltid holdes ren. Ansamlinger av fett eller matrester kan forårsake brann.
- Gassovnen blir oppvarmet av sirkulerende luft. Hullene i bunnen av ovnen må aldri blokkeres. Ikke dekk til sidene av ovnen med aluminiumsfolie, særlig ikke den nederste delen av åpningen.
- Komfyren er tung, så vær forsiktig når du flytter den.
- Før vedlikehold og rengjøring må komfyren være frakoblet og avkjølt.
- **Det er lettere å tenne blussene først og så sette kjelen på risten.** Når blussene er tent, må du kontrollere at flammen er jevn.
- Reduser alltid flammen eller skru den av før du fjerner kjelen.
- Pass på at ovnsristene er satt inn riktig.
- Bare tallerkener som tåler varme, må plasseres i skuffen under ovnen. **Ikke plasser brennbare materialer der.**

Service

- Ikke prøv å reparere komfyren selv. Reparasjoner som ikke er utført av kvalifisert personell, kan forårsake skade. Ta kontakt med et autorisert servicesenter og forsikre deg om at det blir brukt originale reservedeler.

Miljøopplysninger

- Kast all emballasje på en sikker og miljøvennlig måte når apparatet er ferdig installert. Når apparatet er uttjent, må det frakobles og gjøres ubrukelig ved å klippe over strømledningen.

Innhold

For brukeren

Viktige sikkerhetsopplysninger 19
Veiledning til bruksanvisningen 20
Beskrivelse av komfyren 21
Frontpanelet 21
Betjening 22
Råd og tips 22
Betjening av ovnen 23
Mekanisk minuttur 24
Før ovnen tas i bruk 24
Bruk av gassbluss 25
Bruk av ovnen 25
Steke-/baketabeller 27
Rengjøring og vedlikehold 28
Montere komfyrryggen 29
Feilsøkingsskjema 30
Service 31

For installatøren

Tekniske data 31
Installasjonsveiledning 32
Montere ben 32
Montere stabiliseringsbeslaget 33
Gasstilkobling 33
Elektrisk tilkobling 34

Denne veiledningen gjelder bare i de landene som er angitt med symboler på forsiden av brukerveiledningen.

PRODUSENT: ELECTROLUX ZANUSSI S.P.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italy)

Veiledning til bruksanvisningen

Følgende symboler er brukt i teksten for å veilede deg gjennom instruksjonene:

Sikkerhetsinstruksjoner

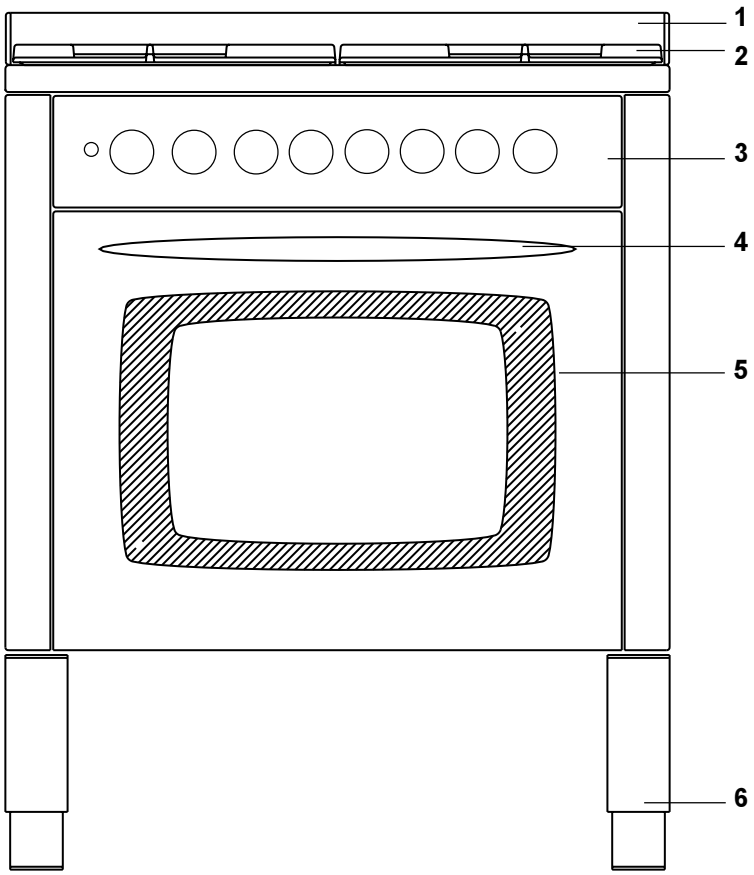
Operasjoner skritt for skritt

Råd og tips

Miljøopplysninger

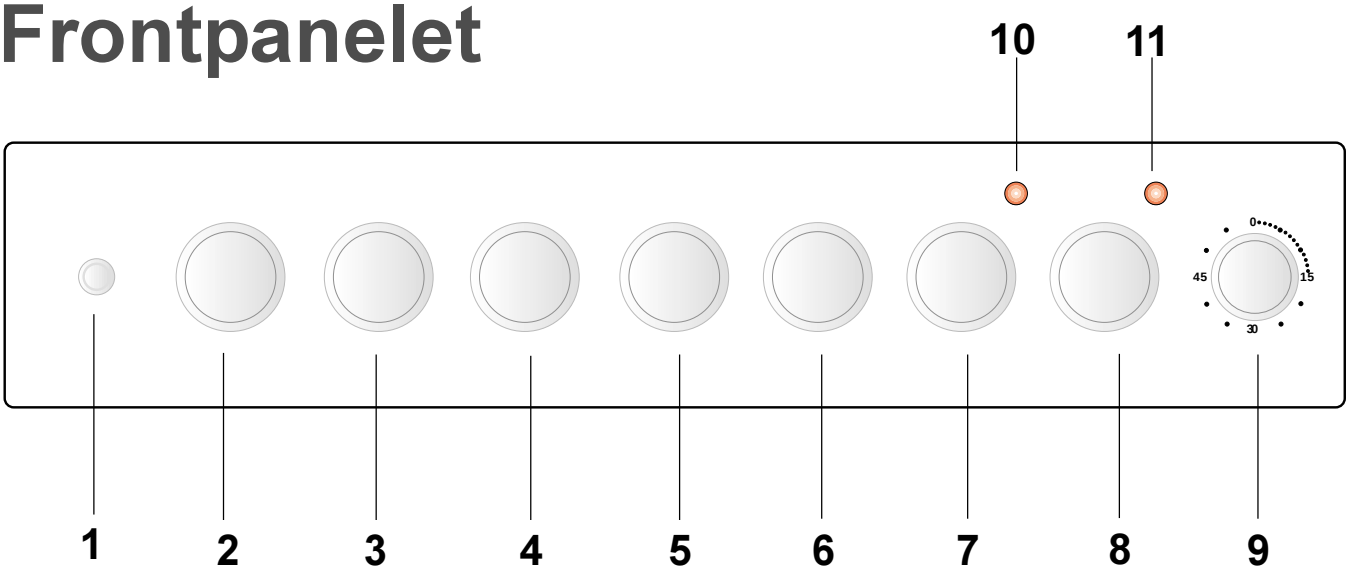
Det er svært viktig å oppbevare denne brukerveiledningen på et trygt sted for fremtidig referanse. Vennligst sørg for at brukerveiledningen følger komfyren dersom du selger eller gir den til en annen person, slik at den nye eieren kan sette seg inn i komfyrens funksjoner og gjøres oppmerksom på advarslene.

Beskrivelse av komfyren



1. Rygg
2. Komfyrtopp
3. Betjeningspanel
4. Ovnshåndtak
5. Ovnsdør
6. Justerbare ben

Frontpanelet



1. Elektrisk tenningsbryter
2. Bryter til venstre bluss bak (normal)
3. Bryter til venstre bluss bak (hurtig)
4. Bryter til midtre bluss (ekstra hurtig)
5. Bryter til høyre bluss foran (sparebluss)
6. Bryter til høyre bluss bak (normal)
7. Ovnsfunksjonsvelger
8. Termostatbryter for ovn
9. Bryter til varselur
10. Driftslampe
11. Ovnstermostatlampe

Betjening

Brytere for komfyrtopp (fig. 1)

Du finner bryterne til gassblussene på betjeningspanelet. Bryterne er merket med følgende symboler:

- ● Ingen gasstilførsel
- Maksimal gasstilførsel
- Minimal gasstilførsel

Alle modeller er utstyrt med en sikkerhetsventil. Hvis flammen slokner, fungerer ventilen slik at den stopper gasstilførselen (for eksempel ved overstrøm eller trekk).

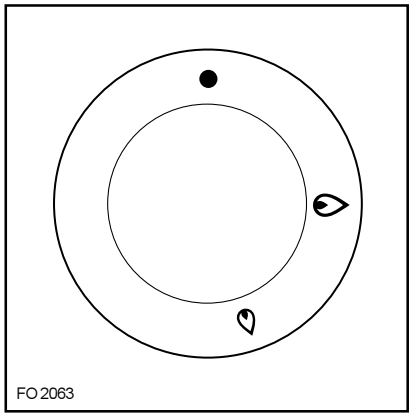


Fig. 1

☞ Tenne gassblussene

Før du setter kjelen på blusset, skal du gjøre følgende:

- Trykk på tenningsbryteren, som er markert med en liten gnist (☆).
- Trykk inn den tilsvarende bryteren helt og vri den mot klokken til den står på maks.
- Hold bryteren inne i omtrent **5 sekunder**, slik at termoelementet (fig. 2 - D) blir oppvarmet og sikkerhetsmekanismen blir skrudd av – ellers blir gasstilførselen avbrutt.
- Reguler flammen etter ønske når den er tent.

Hvis blusset ikke blir tent etter noen få forsøk, bør du kontrollere at strupeskiven og dekselet er plassert riktig. Når du vil stoppe gasstilførselen, vrir du bryteren mot klokken til posisjonen " ● ".

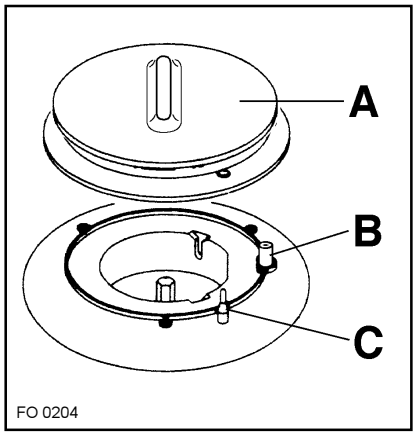


Fig. 2

A – Brennerdeksel
B – Gnisttenner
C – Termoelement

Vær spesielt forsiktig når du lager mat med olje eller fett, som er selvantennelig når det blir overopphetet.

ⓘ Råd og tips

Valg av kjeler

Husk at det går raskere å lage mat i en kjele med bred bunn enn i en som er smal.
Bruk alltid en kjele som er velegnet til den retten du skal lage.
Vær spesielt nøye med at kjelen ikke er for liten i forhold til væsken som skal i, for da koker den lett over.
Du bør heller ikke velge en for stor kjele for at det skal gå raskere å lage maten. Fett og væske kan bli svidd når det sprer seg i bunnen.
Til kakebaking er det bedre å bruke en form som ikke kan åpnes. I former som kan åpnes, lekker væske og sukker lett ut og renner ned i bunnen av ovnen. Dermed blir bunnen svidd og vanskelig å få ren etterpå.
Kjeler med plasthåndtak må ikke plasseres i ovnen ettersom de ikke tåler varmen.
Du bør bruke en kjele med riktig diameter for blusset for å få best mulig effekt og dermed redusere gassforbruket, som vist i fig. 3.
Du bør også ha lokk på kjelen mens væsken koker opp, og så snart den koker, reduserer du flammen, slik at væsken holder kokepunktet.

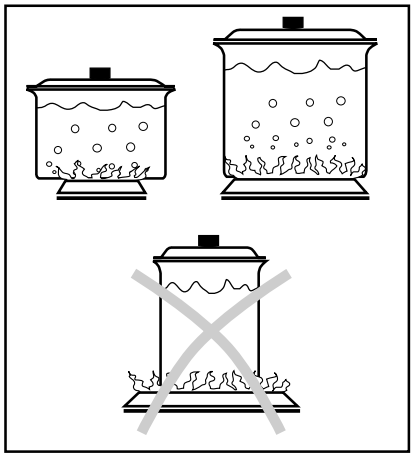


Fig. 3

Tabell over minste og største diameter på kjeler som kan plasseres på blussene

Bluss	Minste diameter	Største diameter
Stor (hurtig)	160 mm.	240 mm.
Medium (normal)	120 mm.	240 mm.
Liten (sparebluss)	80 mm.	160 mm.
Midten (ekstra hurtig)	160 mm.	260 mm.

Betjening av ovnen

Ovnsfunksjonsvelger (Fig. 4)

Her kan du finne symbolene som står på ovnsfunksjonsvelgeren og hvilken betydning de har.

- Tradisjonell ovn – både over- og undervarme sikrer jevn varmefordeling inne i ovnen.
- Grill – bruker grillelementet.
- Undervarme – varmen kommer bare fra det nedre varmeelementet.
- Varmluftsovn – her kan du steke eller steke og bake samtidig på alle hyller uten at det påvirker smaken.
- Tinefunksjon – denne funksjonen er beregnet på tining av frosne matvarer.

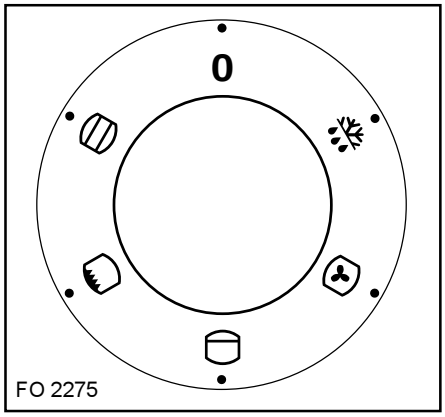


Fig. 4

Tradisjonell ovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.

Grill

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.

Undervarme

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.

Varmluftsovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.

Tining

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på AV (symbol: •).

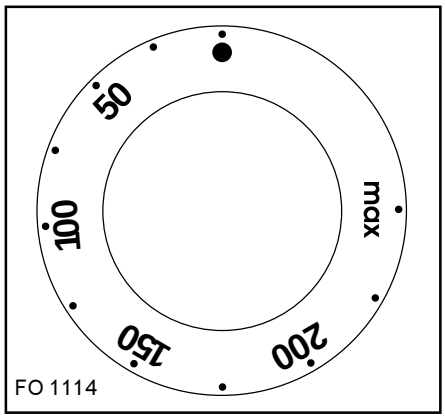


Fig. 5

Termostatvelger (Fig. 5)

Ved å skru termostatvelgeren med uret kan du velge steke-/baketemperaturer fra 50°C til 250°C (MAX).

Ovnstermostatlampe

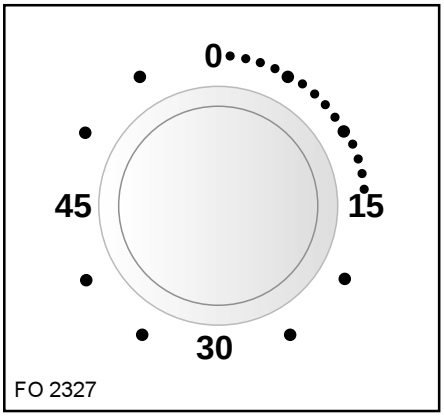
Når ovnstemperaturen er valgt, vil termostatlampen lyse og fortsette å lyse til ovnen har nådd innstilt temperatur. Deretter vil lampen bli slått av og på sammen med termostaten og vise hvordan temperaturen holdes.

Ovnskontrollampe

Den gule lampen lyser når ovnsfunksjonsvelgeren er satt på en funksjon.

Mekanisk minuttur

Det mekaniske minutturet kan maksimalt innstilles på 60 minutter.
Skru knappen på minutturet mot uret til maksimum og drei den deretter tilbake på ønsket tilberedningstid.
Når denne tiden har gått, vil du høre en akustisk alarm.
Minutturet påvirker ikke ovnens drift og slår heller ikke av ovnen når alarmen lyder.



FO 2327

Fig. 6

Barnesikring

Denne komfyren oppfyller EUs krav til sikkerhet. Men for å gjøre komfyren så sikker som mulig og unngå at små barn kan bli utsatt for høy varme når den er i bruk, er det mulig å montere en spesiell barnesikring på ovnsdøren. Dette utstyret kan kjøpes hos våre servicesentre. Oppgi riktig kode (35791) og produktnummeret som er angitt på merkeplaten.

Før ovnen tas i bruk

Fjern** all emballasje **før du tar ovnen i bruk. Vask tilbehøret til ovnen.

Før ovnen brukes første gang, bør den varmes opp uten mat. Den første gangen kan ovnen avgi en ubehagelig lukt. Det er helt normalt.

1. **Sett ovnsfunksjonsvelgeren på tradisjonell ovn ( ).**
2. Sett termostatbryteren på MAX.
3. Åpne et vindu for å lufte ut.
4. La ovnen stå på (tom) i ca. 45 minutter.

Det samme bør gjentas med varmluftsovns- og grillfunksjonen i omtrent 5–10 minutter.

Bruk av gassbluss

Begynn med stor flamme ved å vri bryteren til symbolet . Juster deretter flammen etter behov. Utsiden av flammen er mye varmere enn innsiden (kjernen). Derfor bør toppen av flammen slikke bunnen av kjelen. For stor flamme fører til sløsing med gass.
Når man bruker elektriske kokeplater, må kjelene ha flat bunn, men det er ikke tilfellet med gassbluss. Flammene slikker bunnen og sprer varmen over hele flaten.
Det trengs ingen spesielle kjeler til gassbluss. Men tynne kjeler overfører varmen til maten raskere enn tykke kjeler.
Ettersom varmen ikke sprer seg jevnt i bunnen av kjelen, kan du risikere at maten blir bare delvis oppvarmet. Derfor lønner det seg å røre ofte i maten.
En kjele med tykk bunn hindrer delvis overoppheting ettersom den tillater tilstrekkelig varmefordeling.
Unngå å bruke svært små kjeler. Vide og grunne kjeler er bedre egnet enn smale og dype, da oppvarmingen går raskere. Det går ikke fortere av at du plasserer smale kjeler på store bluss. Det fører bare til sløsing med gass. Det beste er å plassere små kjeler på små bluss og store kjeler på store bluss.
Husk å ha lokk på kjelene for å redusere gassforbruket.

Bruk av ovnen

Råd for bruk av ovnen

Tradisjonell ovn

Varmen kommer både ovenfra og nedenfra, så det er best å bruke rillene i midten. Bruk de øverste eller de nederste rillene hvis det trengs mer overvarme eller undervarme.

Varmluftsovnen

Varmen overføres til maten via oppvarmet luft som blir sirkulert i ovnen av en vifte bakpå selve ovnen. På den måten når varmen alle deler av ovnen raskt og jevnt, slik at maten kan tilberedes på flere nivåer på én gang (se fig. 7).
Når man bruker varmluftsovn, elimineres fuktigheten i luften, og et tørrere miljø hindrer overføring og blanding av lukt og smak.
Når du kan plassere maten på flere nivåer, kan du lage mange forskjellige retter samtidig, og inntil tre brett med småkaker eller minipizzaer kan stekes samtidig og serveres direkte eller fryses. Ovnen kan imidlertid også brukes til å steke mat på bare ett nivå. I slike tilfeller bør du bruke de nederste rillene for å kunne følge bedre med.
Varmluftsovnen er også særlig godt egnet til rask opptining, sylting og konservering av frukt i sukkerlake, og til tørking av sopp og frukt.

Bakverk

Sett på ovnen minst ti minutter før bruk hvis ikke annet er oppgitt. Ikke åpne ovnsdøren mens du steker noe som skal heve seg (for eksempel wienerbrød eller sufflé), da strømmen av kald luft hemmer hevingen. Du kan kontrollere om en kake er stekt, ved å stikke en tannpirker i den. Hvis det ikke fester seg noe til den, er kaken ferdig. Vent til minst 3/4 av steketiden er omme, før du gjør dette.
En generell regel er at en rett som er godt stekt på utsiden, men ikke nok stekt på innsiden, skulle ha vært stekt ved lavere temperatur og i lengre tid. Tørr konsistens tyder på at steketiden kunne ha vært kortere og steketemperaturen høyere.

Kjøtt

Kjøtt som skal stekes i ovnen, bør veie minst én kilo for at det ikke skal bli tørt. Hvis du vil at steken skal få god farge, bør du bruke svært lite olje. Hvis kjøttet er magert, bør du bruke olje eller smør eller litt av begge deler. Men det er unødvendig å bruke smør eller olje hvis det er en fettrand i kjøttet. Hvis det bare er fett på den ene siden, legger du kjøttet i ovnen med denne siden opp. Når fettet smelter, vil det renne ned nok til undersiden også.
Rødt kjøtt bør tas ut av kjøleskapet en time før det stekes, for at ikke den plutselige temperaturendringen skal gjøre det seigt. Stek, og særlig rødt kjøtt, må ikke saltes før steking, for saltet får kraften og fettet til å renne ut av kjøttet, og da blir ikke utsiden skikkelig brunet.
Vi anbefaler at du salter kjøttet på utsiden etter vel halve steketiden.
Sett steken i ovnen i en panne med lav kant. Dype panner skjermer mot varmen. Kjøttet kan legges i en ildfast form eller rett på grillen med en langpanne under, som kraften kan renne ned i. Hvis steketiden er kort, bør du ha ingredienser til saus eller sky på kjøttet med en gang. Ellers kan du gjøre det den siste halvtimen.
Begynn å steke rått kjøtt ved høy temperatur og reduser deretter varmen for å steke ferdig innsiden. Steketemperaturen for lyst kjøtt kan være moderat hele tiden.
Du kan trykke på kjøttet med en gaffel for å sjekke hvor godt det er stekt. Hvis kjøttet ikke gir etter, er det stekt.
Etter stekingen er det best å vente i minst 15 minutter før man skjærer opp kjøttet, for at kraften ikke skal renne ut. Før servering kan du varme tallerkenene i ovnen på laveste temperatur.

Fisk
Stek liten fisk ved høy temperatur fra begynnelse til slutt. Middels stor fisk stekes først ved høy temperatur, og så reduseres temperaturen gradvis.
Stek stor fisk ved moderat temperatur fra begynnelse til slutt.
Du kan sjekke om den ovnsstekte fisken er ferdig, ved å løfte en side forsiktig. Kjøttet skal være hvitt og ugjennomsiktig hele veien, bortsett fra hos laks, ørret og lignende.

Grilling
Følgende matvarer egner seg godt for grilling: de fleste typer kjøtt og innmat i skiver eller biter av ulik størrelse (men helst ikke svært tykke), fjærkre (delt i to og flatet ut), fisk, enkelte grønnsaker (for eksempel squash, aubergine og tomat) og grillspidd med kjøtt eller fisk og skalldyr.
Kjøtt og fisk som skal grilles, bør pensles med litt olje før det plasseres på grillen. Kjøtt saltes etter steking, men fisk saltes på innsiden før den grilles. Hvilke riller du plasserer grillen i, avhenger av tykkelsen på kjøttet. Store kjøttstykker plasseres så langt fra grillelementet som mulig for å sikre at innsiden er nok stekt uten at overflaten blir brent.
Du kan unngå røykdannelse som følge av at det drypper kraft og fett, ved å helle et par glass vann i langpannen.
Grillen kan også brukes til bruning, til å riste brød og til å grille enkelte frukter, som banan, halve grapefrukt, ananasskiver og epler. Frukt må ikke plasseres for nær varmekilden.

Steketider
Steketiden varierer etter type mat, konsistens og volum. Det er lurt å følge med når du bruker stekeovnen første gang, og sjekke resultatene ettersom du vil få likt resultat når du lager de samme rettene under tilsvarende forhold senere.
Tabellen "STEKETIDER", som gjelder steking og grilling i ovnen, er lagt ved som rettesnor.
Steketidene kan avvike noe fra tidene som er oppgitt i tabellen.

Følg alltid instruksene i oppskriften du bruker.

MERK! Ikke la utstyr som langpanne, kakeformer, kjeler, glassformer, aluminiumsfolie eller annet stå nederst i ovnen når den er i bruk. Det fører til at varmluften ikke kan sirkulere, og dermed til et dårligere stekeresultat, og det kan også skade emaljen i ovnen.

Steketider – noen merknader
1) Steketidene inkluderer ikke forvarming. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen i omtrent ti minutter, spesielt når du skal steke kaker, pizza og brød.
2) Angivelsen av nivå i parentes skal brukes når du steker flere ting på ulike nivåer samtidig.
3) All steking skal skje med ovnsdøren stengt.

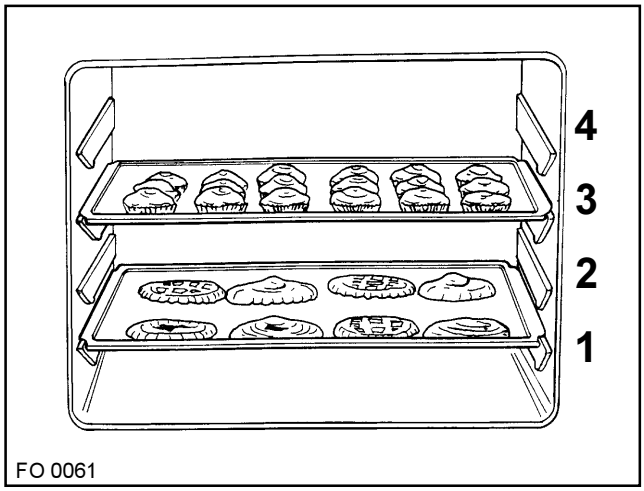


Fig. 7

Steke-/baketabeller

Tradisjonell ovn og varmluftsovn

VEKT (g)	RETT	Tradisjonell ovn		Varmluftsovn		Tilberednings-tid minutter	NOTATER
		Nivå	temp. °C	Nivå	temp. °C		
	Kaker						
	Røredeig	2	180	2 (1 og 3)*	160	45 ~ 60	
	Surdeig	2	180	2 (1 og 3)*	160	20 ~ 35	
	Mørdeig	2	180	2 (1 og 3)*	160	20 ~ 30	
	Ostekake	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Eplekake	1	180	2 (1 og 3)*	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1 og 3)*	150	60 ~ 80	
	Fylt kake	2	180	2 (1 og 3)*	160	45 ~ 60	
	Småkaker	2	180	2 (1 og 3)*	160	15 ~ 25	
	Kjeks	2	180	2 (1 og 3)*	160	10 ~ 20	
	Marengs	2	100	2 (1 og 3)*	100	90 ~ 120	
	Brød og pizza						
1000	Hvitt brød	1	200	2	175	45 ~ 60	1 stk.
500	Rugbrød	2	200	2	175	30 ~ 45	I langpanne
500	Brødruller	2	200	2 (1 og 3)*	175	20 ~ 35	8 ruller
250	Pizza	1	220	2 (1 og 3)*	200	20 ~ 35	På stekebrett
	Terter/bunner						
	Pastabunn	2	200	2 (1 og 3)*	175	40 ~ 50	
	Grønnsakterte	2	200	2 (1 og 3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	2 (1 og 3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	Kjøtt						
1000	Okse	2	200	2	175	50 ~ 70	På rist
1200	Svin	2	200	2	175	100 ~ 130	På rist
1000	Kalv	2	200	2	175	90 ~ 120	På rist
1500	Roastbiff	2	220	2	200	50 ~ 70	På rist
1200	Lam	2	200	2	175	110 ~ 130	Lår
1000	Kylling	2	200	2	175	60 ~ 80	Hel
4000	Kalkun	2	200	2	175	210 ~ 240	Hel
1500	And	2	175	2	160	120 ~ 150	Hel
3000	Gås	2	175	2	160	150 ~ 200	Hel
1200	Hare	2	200	2	175	60 ~ 80	Oppskåret
	Fisk						
1000	Hel	2	200	2 (1 og 3)*	175	40 ~ 60	2 fisk
800	Fileter	2	200	2 (1 og 3)*	175	30 ~ 40	4 fileter

Merk:
Tilberedningstidene inkluderer ikke forvarming. Vi anbefaler en kort forvarming av ovnen (ca. 10 minutter) før steking av pizza.
(*) Hvis du skal tilberede mer enn én rett på én gang, anbefaler vi at du plasserer dem på de nivåene som er oppgitt i parentes.
Tidene som er oppgitt i tabellen, er bare veiledende. Når du får erfaring med ovnen, vil du være i stand til å velge en innstilling som passer dine behov.

Grilling

RETT	Mengde		Grilling		Tilberednings-tid (minutter)	
	Stk.	Vekt	Nivå	temp. °C	Overside	Underside
Steiker	4	800	4	max	10	8
Koteletter	4	600	4	max	12	8
Pølser	8	500	4	max	10	6
Kylling (oppskåret)	6	800	3	max	30	20
Kebaber	4	700	4	max	12	10
Kylling (bryst)	4	400	4	max	13	10
Tomater	8	500	4	max	12	—
Fiskefileter	4	400	4	max	8	6
Smørbrød	4	—	4	max	8	—
Toast	4	—	4	max	2~3	1

Rengjøring og vedlikehold

Trekk ut strømforsyningen til komfyren før rengjøring og vedlikeholdsarbeid.

Rengjøre komfyrtoppen

Vask de emaljerte delene med varmt såpevann. Bruk aldri rengjøringsmidler med slipemiddel.
Vask dekslene og kronene regelmessig med varmt såpevenn og fjern alle matrester nøye.

Dekselet og brennerkronen er sikret med to skruer. Når du skal fjerne de to delene, løfter du dekselet og snur det opp ned og løsner de to festeskruene som vist i fig. 8.
Sett sammen de to delene igjen etter at du er ferdig med rengjøringen, og sett dekselet på plass i riktig posisjon på brenneren.

Kjeleristene tåler oppvaskmaskin.
Hvis det er matrester som er spesielt vanskelige å fjerne, kan du bruke vanlig rengjøringsmiddel uten slipemiddel eller spesialprodukter. Bruk aldri stålull eller etsende midler.
Tørk av komfyrtoppen og aluminiumsrammen regelmessig med en myk klut som er godt vridd opp i varmt vann tilsatt litt flytende rengjøringsmiddel. Unngå bruk av

- etsende rengjøringsmidler og blekemidler
- impregnerte skruesvamper som ikke egner seg til teflonpanner
- skuresvamper av stålull
- flekkfjerner til bad/vask

Hvis komfyrtoppen blir svært skitten, er det best å bruke et rengjøringsmiddel som er spesielt beregnet til dette.

Elektrisk tenning

Blussene kan tennes med en gnisttenner og en metallelektrode (se fig. 1, bokstav B). Hold disse komponentene helt rene for å unngå problemer med tenning og sjekk at hullene på brennerkronene (bokstav A) ikke er blokkert.

Rengjøre ovnen

Rengjør ovnen nøye innvendig mens den fremdeles er varm. Da er det lett å fjerne avleiringer av fett og andre substanser som fruktsaft og sukker. Du kan bruke varmt vann med rengjøringsmiddel eller rengjøringsspray for ovn. Ikke spray direkte på de matte ståldelene da det kan skade dem, og følg alltid produsentens anvisninger.
Rengjør tilbehøret til ovnen (rist, gitterplate osv.) med varmt vann og rengjøringsmiddel.
Fjern eventuelle skorpedannelser med et lett skurende pulver.

Dekk aldri til noen del av ovnen med aluminiumsfolie. Det fører til en varmekonsentrasjon som kan gi et dårlig stekeresultat, og som dessuten kan skade emaljen.

Brytere – diverse

Kontroller det fleksible gassrøret eller gasslangen regelmessig og få det skiftet av kvalifisert personell så snart det viser tegn til svekkelse. Vi anbefaler utskiftning hvert år.
Sørg for at kranene blir smurt regelmessig av kvalifisert personell. Hvis komfyren ikke fungerer normalt, bør den kontrolleres av kvalifisert personell.
Hvis komfyren har flaskeholder, skal ikke denne plassen brukes til gassflasker som er tomme eller frakoblet.

Skifte pære i ovnen (fig. 9)

Koble fra komfyren
Skru løs lyspæren og erstatt den med en ny som egner seg for høye temperaturer (300 °C), og som har følgende egenskaper:
Spenning: 230 (50 Hz)
Effekt: 15 W
Sokkel: E 14

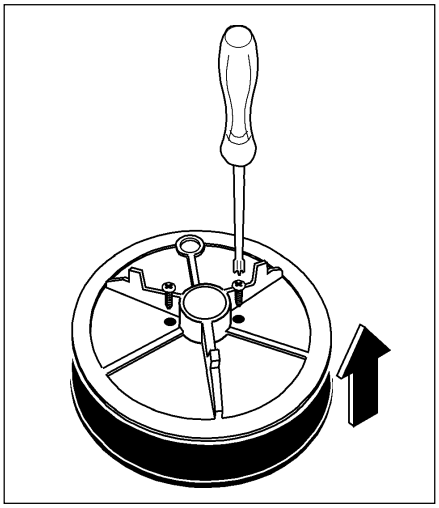


Fig. 8

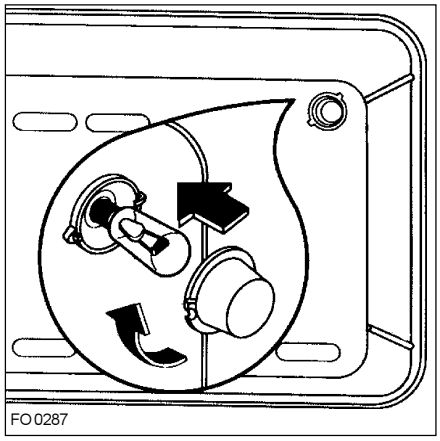


Fig. 9

Ovnsdøren

☞ Vi anbefaler at du tar av ovnsdøren før du gjør den ren. Gå frem på følgende måte (fig. 10):

a) Åpne ovnsdøren helt.
b) Finn hengslene som holder døren på ovnen.
c) Lås dem opp og drei de små tappene som sitter på de to hengslene.
d) Ta tak i døren på venstre og høyre side og før den langsomt mot ovnen til den er halvveis stengt.
e) Trekk ovnsdøren forsiktig av hengslene.
f) Legg den på et flatt underlag.

Rengjør glasset i ovnsdøren med varmt vann og en myk klut. Når døren er rengjort, kan du sette den på igjen ved å følge beskrivelsen ovenfor i motsatt rekkefølge.

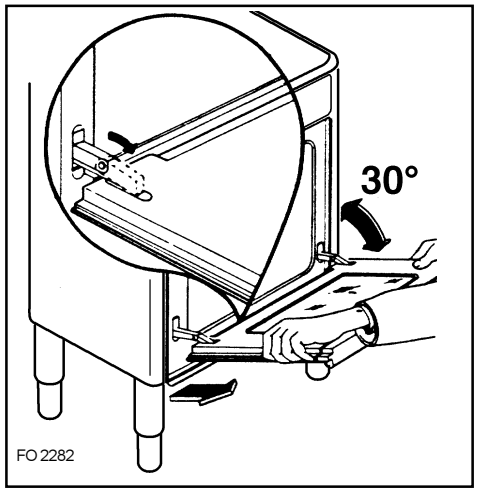


Fig. 10

Montere komfyrryggen

En komfyrrygg i rustfritt stål følger med komfyren. Den er beregnet på å monteres i bakkant av komfyrtoppen. Ryggen sitter i polystyrenet på toppen av emballasjen.

1. Rengjør komfyrtoppen nøye.
2. Det følger med en skumgummipakning i konvolutten til brukerveiledningen.
3. Når komfyrtoppen er fri for eventuelt fett og belegg, festes pakningen i bakkant av komfyrtoppen uten at ventilasjonshullene blokkeres (fig. 11).
4. Ta ryggen ut av emballasjen og fjern den beskyttende plastfilmen.
5. Sett inn komfyrryggen i de riktige hengslene på baksiden av komfyrtoppen (fig. 12).
6. Fest ryggen med skruene som følger med (fig. 13).

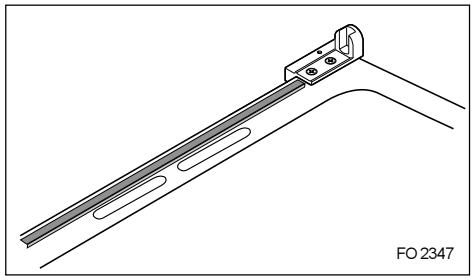


Fig. 11

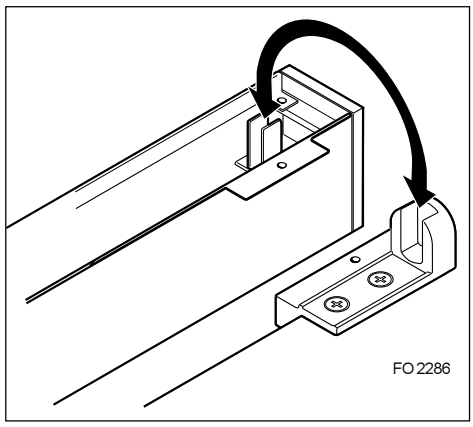


Fig. 12

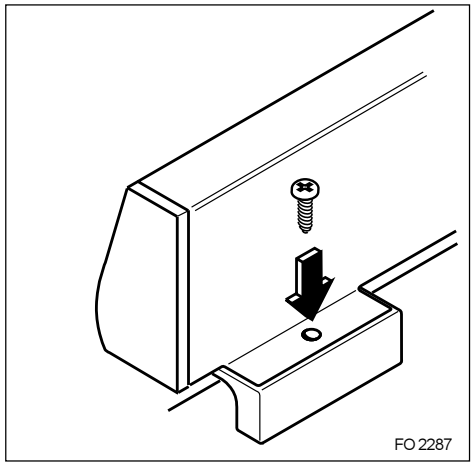


Fig. 13

Feilsøkingsskjema

Hvis komfyren ikke fungerer skikkelig, bør du kontrollere følgende punkter før du ber om service:

• **Gasstilførselen virker unormal**	Sørg for at - hullene til flammesprederen ikke er blokkert - trykkregulatoren fungerer - flaskeventilen er helt åpen
• **Det er gasslukt i rommet**	Sørg for at - gassventilen ikke er åpen - gasslangen er riktig plassert og i god stand – husk å skifte den minst én gang i året **Prøv aldri å avdekke en gasslekkasje med en fyrstikk; bruk heller såpevann.**
• **Ovnen blir ikke varm**	- Sørg for at ovnsbryterne er i riktig posisjon.
• **Stekingen tar for lang tid**	- Kontroller at temperaturen er riktig for den typen mat som skal tilberedes.
• **Det kommer røyk ut av komfyren**	- Vi anbefaler at du rengjør ovnen etter bruk. Det kan forekomme fettsprut når man steker kjøtt, og hvis ovnen ikke er ordentlig rengjort, vil dette føre til røyk og gi vond lukt (se avsnittet om rengjøring).
• **Ovnslampen fungerer ikke**	- Lyspæren er gått. Følg anvisningene i det aktuelle avsnittet når du skifter den.

Hvis komfyren fortsatt ikke fungerer etter at de ovenstående punktene er kontrollert, bør du ringe til nærmeste servicesenter og oppgi alle nødvendige opplysninger, inkludert modell og serienummer på komfyren.

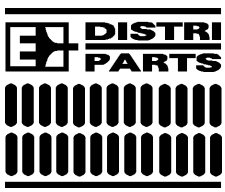
Vedlikehold – teknisk assistanse

Gasskranene må smøres regelmessig for å sikre god funksjon og sikkerhet.
Vedlikehold bør utføres på følgende måte:

- Fjern festeskruene og ta av bryteren og panelet.
- Løsne de to skruene som sitter på sidene av kranen.
- Fjern konen og rengjør den nøye.
- Påfør et tynt lag med fett som ikke er vannoppløselig, og som egner seg til gasskraner. Sørg for at hullene for gasstilførsel ikke blir blokkert av overflødig fett.
  Sett det hele omhyggelig sammen igjen ved å gå igjennom punktene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Originale reservedeler

For å gi deg et så godt produkt som overhodet mulig er denne komfyren testet og gjennomgått av en rekke eksperter og spesialister før den er sendt fra fabrikken. Eventuelt reparasjonsarbeid som skal gjøres, må utføres med stor nøyaktighet.
Hvis det oppstår noen problemer, anbefaler vi derfor at du kontakter forhandleren du kjøpte komfyren av, eller nærmeste autoriserte servicesenter, og oppgir hva problemet er, og hvilken modell du har.
Originale reservedeler som er godkjent av produsenten og merket med følgende symbol,



fås bare hos våre godkjente servicesentre og hos autoriserte reservedelsforhandlere.

Service

Feilsøkningsskjemaet omhandler noen driftsforstyrrelser du kan løse selv. Se først der dersom feil oppstår. Dreier det seg om en teknisk feil? Ta i tilfelle kontakt med vårt servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

Forberedelser til samtalen:
- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?
- Noter følgende nummer:

Modell:_____
PNC nr.:_____
S-Nr.:_____
Innkjøpsdato:_____

Garantibetingelser
I Norge gjelder "NELs leveransebetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater.
Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS – SERVICE
Risløkkveien 2
Postboks 77 Økern
0508 Oslo
Tlf.: 22 72 58 00

Tekniske data

Effekt (ovn)

Over-/Undervarme	1800 W
Grill	1750 W
Viften	25 W
Ovnslys	15 W
Samlet effekt (W):	1840 W
Nettspenning (50 Hz)	230 V

Gassblussenes kapasitet

Sparebluss	1,0 kW
Normalt bluss	1,9 kW
Hurtigbluss	2,7 kW
Ekstra hurtig bluss	3,0 kW

Mål (mm)

høyde	830/910 mm
dybde	600 mm
bredde	700 mm
Volumer (liter) ovn	53 dm^3

Apparatkategori:	I3B/P
Gasstilførsel til komfyren:	LPG 30 mbar
Apparatklasse:	1 og 2, underklasse 1

Bypassdiametere

Bluss	**Ø Bypass i 1/100 mm**
Sparebluss	28
Normalt bluss	32
Hurtigbluss	40

Egenskaper for brennere, munnstykker og kraner

GASS-TYPE	**BLUSSTYPE**	**TYPE 1/100 mm**	**NOMINELL INNGANGS-EFFEKT kW**	**REDUSERT INNGANGS-EFFEKT kW**	**NOMINELL INNGANGS-EFFEKT**		**NOMINELT TRYKK mbar**
					m^3/h	**g/h**	
LPG (butan/ propan)	Ekstra hurtig	88	3,0	0,65	-	216	28-30
	Hurtigbluss	86	2,7	0,65	-	195	
	Normalt bluss	71	1,9	0,45	-	137	
	Sparebluss	50	1,0	0,33	-	73	

Installasjonsveiledning

Følgende anvisninger for installasjon og vedlikehold gjelder arbeid som må utføres av kvalifisert personell i samsvar med gjeldende regelverk.

Plassering

For at komfyren skal fungere normalt, er det avgjørende at den blir installert i et godt ventilert kjøkken (gjeldende regelverk skal følges ved installasjonen). Komfyren er av frittstående type og må installeres i samsvar med gjeldende regelverk.

Se fig. 14 når det gjelder tilpasningsmuligheter. Denne komfyren tilhører brannklasse Y (EN 60335-2-6). Minimumsavstanden til brennbart materiale som kan monteres over komfyren, er 650 mm.

Ettersom komfyren er utstyrt med justerbare ben, bør den plasseres som vist i diagrammene for høydejustering.

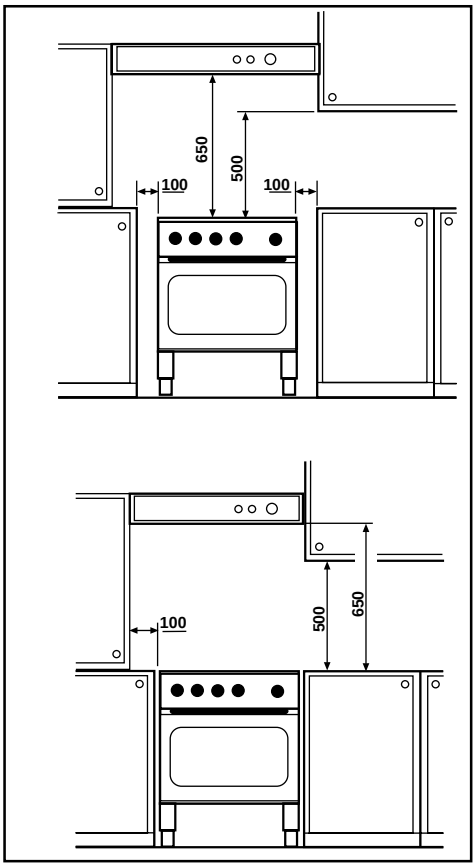


Fig. 14

Montere ben

Før komfyren installeres, må de medfølgende bena monteres. Du finner dem inne i stekeovnen.

1. Fjern kjeleristene, brennerdekslene og kronene på komfyrtoppen.
2. Tipp komfyren forsiktig bakover (se fig. 15) og pass på at den ikke forårsaker skade.
3. Juster benhøyden. Det finnes en høydeindikator på siste side i denne delen av brukerveiledningen (se fig. 16). Legg benet på siden og se til at det stemmer overens med indikatoren. Drei deretter den nederste delen av benet til høyden er riktig. Gjenta det samme med de andre bena.
4. Skru bena på plass i hullene, som vist i figur 15.
5. Sett komfyren i vertikal stilling. Sett kronene, brennerdekslene og kjeleristene på plass på komfyrtoppen.
6. Juster komfyren horisontalt om nødvendig ved å dreie den nederste delen av bena til komfyren står helt støtt (se fig. 17).

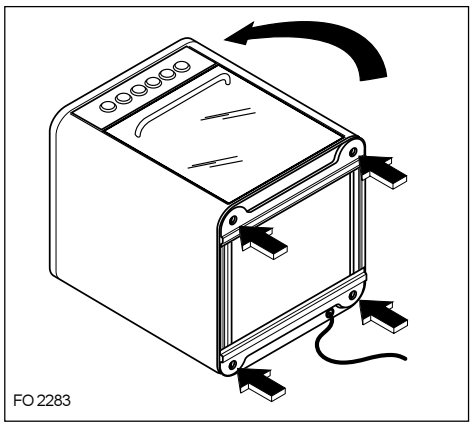


Fig. 15

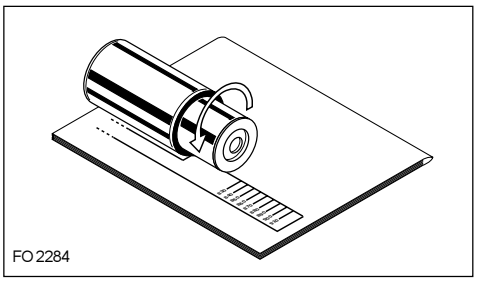


Fig. 16

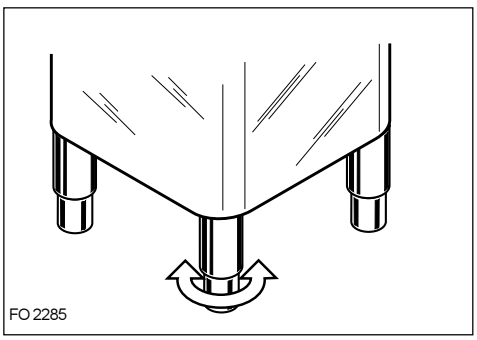


Fig. 17

Montere stabiliseringsbeslaget

Stabiliseringsbeslaget som følger med komfyren, må monteres av installatøren (se fig. 18).

1. Sett komfyren på plass og marker høyden på komfyren.
2. Sett et merke 165 mm under høyden på komfyren. Dette er posisjonen til sikkerhetsbeslaget.
3. Fest sikkerhetsbeslaget med to av de fem festehullene i veggen bak komfyren (se diagrammet).
4. Dra komfyren mot veggen som vist i diagrammet. Sikkerhetsbeslaget skal da komme i kontakt med baksidepanelet på komfyren.

Kontroller at sikkerhetsbeslaget virkelig hindrer at komfyren i å tippe forover når du legger vekt på den åpne ovnsdøren.

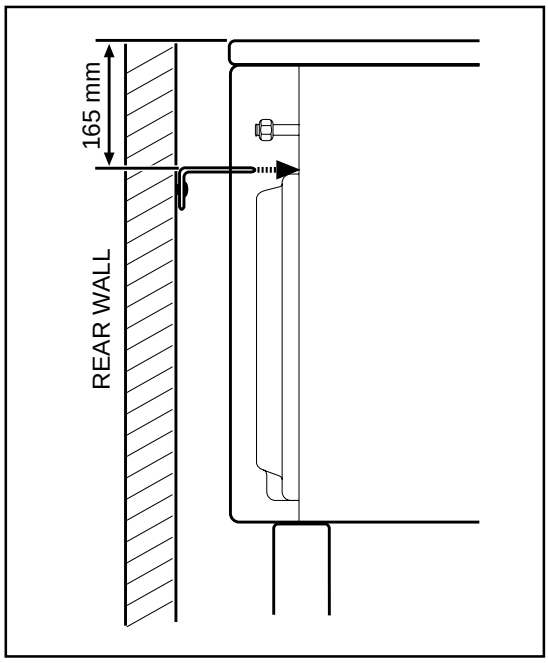


Fig. 18

Gasstilkobling

Komfyren må ikke kobles til gassbeholderen eller ledningsnettet før den er innstilt på den gasstypen som skal brukes. For sikker drift, minimalt forbruk og lengre levetid for komfyren bør du sørge for at gasstrykket er i overensstemmelse med verdien i tabellen "Tekniske data".

Fast tilkobling

Det sikreste er å foreta en fast installasjon til gassforsyningskilden. Koblingsanordningen til komfyren er av typen Gc 1/2. Hvis tilkoblingsrøret er av metall, må det settes inn et isolert tilpasningsstykke mellom koblingen og slangen.

Tilkobling med fleksibelt gassrør

Bruk et fleksibelt gassrør med de egenskapene som er oppgitt i gjeldende regelverk. Røret må være godt tilpasset og festet med en klemme. For at røret skal nå gasstilkoblingen, legges det bak komfyren, som vist i fig. 19. Vi gjør oppmerksom på noen av de viktigste gjeldende sikkerhetsforskriftene: Gassrøret må ikke utsettes for temperaturer over 90 °C, og det skal ikke være lengre enn 1,5 m. Det må ikke strekkes eller vris på noen måte, og det skal ikke bøyes for mye. Det må være lett å komme til for å kontrollere røret regelmessig. Dersom det oppstår en lekkasje, skal ikke røret repareres, men skiftes ut.

Service

For å sikre god funksjon og sikkerhet må gasskranene smøres regelmessig. Service kan utføres på følgende måte: Løsne festeskruene og ta av bryterne og kontrollpanelet. Løsne de to skruene som er plassert på sidene av ventilakselen på brenneren. Skru av konen, rengjør den nøye og påfør deretter et tynt, jevnt lag med fett som ikke er oppløselig i hydrokarbon, over ventilen. Merk at for mye fett kan hindre gasstilførselen. Når du skal sette gassventilen på plass igjen, skal du gå frem i motsatt rekkefølge.

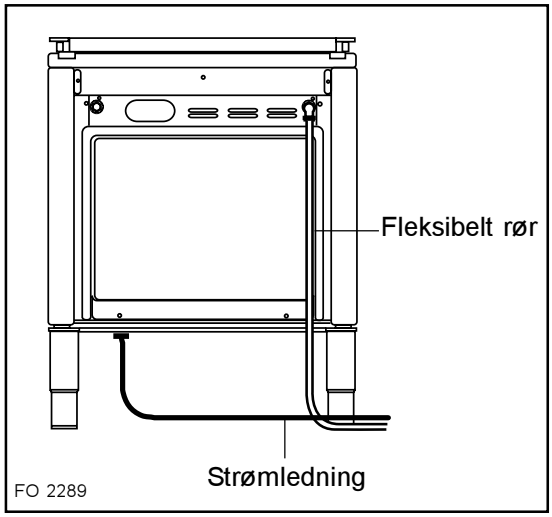


Fig. 19 FO 2289

Elektrisk tilkobling

Før du kobler til komfyren, må du sørge for at strømtilførselen er tilstrekkelig for vanlig bruk av denne komfyren (se merkeplaten), og at komfyren er ordentlig jordet med egnet kontakt og i samsvar med gjeldende regelverk.
Apparatet leveres med tilkoblingsledning. Ledningen må ha et egnet støpsel. Støpselet skal kobles til et egnet strømuttak.
Det må være lett å nå strømuttaket eller den flerpolede bryteren som komfyren skal kobles til.
Hvis du vil koble komfyren direkte til strømnettet, må du sette inn en flerpolet bryter med en åpning mellom kontaktene på minst 3 mm mellom komfyren og strømnettet, i samsvar med gjeldende regelverk. Den gule og grønne jordledningen må ikke avbrytes av bryteren. Den brune, strømførende ledningen (som kommer fra klemmen i komfyrens koblingsboks) må alltid kobles til et fasen på strømuttaket. Strømledningen må alltid plasseres slik at den ikke kan utsettes for temperaturer over 90 °C.

Skifte strømledning

Dersom strømledningen må skiftes ut, må du velge en av de følgende ledningstypene: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90) eller H05 BB-F.
Den gule og grønne jordledningen må være omtrent 2 cm lengre enn den strømførende og nullederen (se fig. 20).
Etter tilkoblingen testes varmeelementene i omtrent tre minutter for å sikre at de fungerer ordentlig.
Produsenten tar ikke noe ansvar i tilfeller hvor vanlige sikkerhetstiltak ikke er gjennomført.

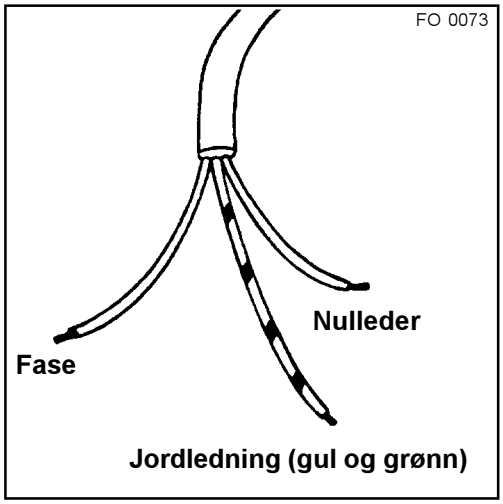
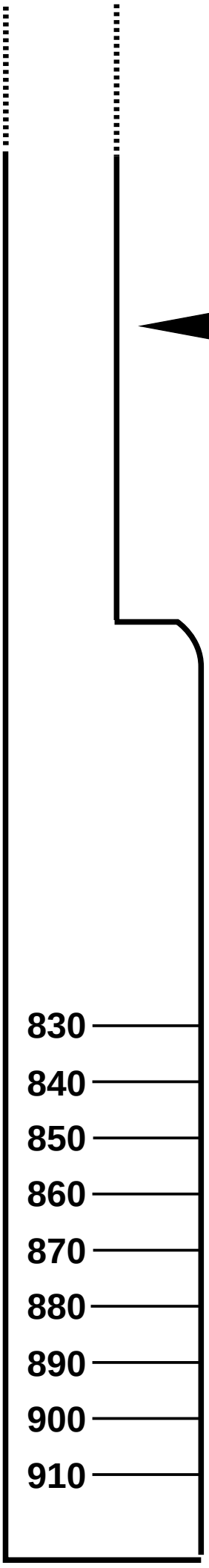
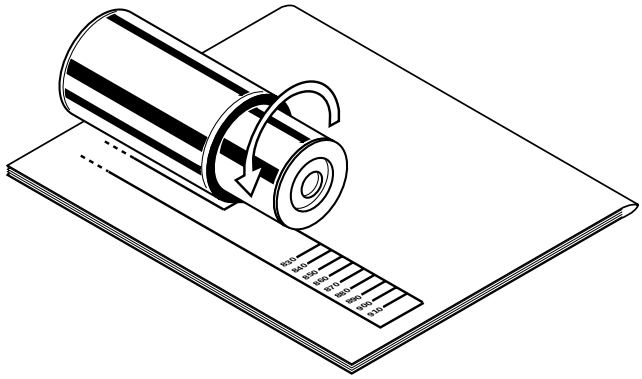


Fig. 20



Høydeindikator for justering av ben



Følg anvisningene.
Advarsel! Installasjonen må bare utføres av faglært personell.

Husqvarna

Grafiche MDM - Forlì

35676-9302 07/02